SCHEDA TECNICA

Denominazione: SUR LIE Valdobbiadene Prosecco
Classificazione: Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)
Origine del nome: Sur lie: sul lievito, per la fermentazione in bottiglia e conservazione sui lieviti
Tipologia: Frizzante
Uve: Glera 100%
Zone di prevalente provenienza delle uve:
Colli dei Comuni di Valdobbiadene-Vidor-Farra di Soligo
Altezza media dei vigneti:180 - 300 m. slm
Tipo di terreno: eterogeneo, presenti in gran numero colline di origine morenica. Suolo argilloso spesso calcareo, magro, asciutto e poco profondo soprattutto alle altitudini maggiori.
Giacitura ed esposizione: Colline spesso con forti pendenze sistemate a girappoggio con esposizione prevalente a Sud.
Clima: Temperato con inverni freddi ed estati calde ma non afose. Precipitazioni medie: 1250 mm con massimi a giugno e novembre e minimi a gennaio ed agosto. Radiazione solare aprile-ottobre: 92745 cal/cm2
Sistemi di allevamento: Doppio Capovolto, Cappuccina
Densità d'impianto : 2500 -3500 piante per ha
Resa: Massimo 135 q.li /ha
Epoca di vendemmia: 20 settembre - 10 ottobre
Vinificazione: Pressatura soffice con presse pneumatiche, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (17-19°C) con lieviti selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile in acciaio per tre mesi.
Presa di spuma: Metodo tradizionale in uso nelle colline trevigiane da molte generazioni.
A primavera, rifermentazione in bottiglia, in locale buio alla temperatura di 16-17°C. Al termine della fermentazione i lieviti rimangono sul fondo Durata della fermentazione e dell'affinamento in bottiglia: circa 2 mesi.
Dati analitici medi: Alcool 11% vol - Zuccheri: assenti
Acidità totale: 5,5 g/l - pH: 3.25 - Pressione: 2.30 -2.50 bar
Bassissimo tenore in SO2 totale: 50-60 mg/l. SO2 libera: assente
Caratteristiche organolettiche:
Aspetto: Colore giallo paglierino. Leggero perlage fine e persistente.
Profumo: Diverso a seconda del momento. Da note fresche e fruttate tipiche del prosecco che si avvertono al termine della fermentazione, unite al caratteristico "crosta di pane", si passa via via nel tempo a note sempre più complesse derivate dal contatto con il lievito.
Sapore: Come per il profumo si avvertono all'inizio gentili sapori fruttati uniti a delicati sentori di lievito. In seguito maggiore complessità. Gusto asciutto e piacevolmente amarognolo.
Abbinamenti gastronomici:
Si apprezza molto in estate come bevanda per la sua freschezza e leggerezza. Si accompagna a piatti di pesce, risotti con funghi o verdure.
Servizio: Raffreddare poco prima dell' uso a 8-10° C.
Versare con delicatezza in caraffa evitando scosse per eliminare la leggera velatura finale.
Tipo di bicchiere consigliato: Il calice da vino bianco di media ampiezza.
Meglio evitare la flûte che, pur permettendo un'ottima visione del perlage, non lascia sviluppare e cogliere al meglio i profumi.
Conservazione: Bottiglie in piedi in luogo fresco e buio. Evitare lunghe soste in frigorifero.
Epoca di consumo: Il miglior periodo per il consumo va da luglio a dicembre dell'anno successivo alla vendemmia.